

Peter Badenhop

DIE SCHÖNSTEN GASTHÄUSER AN RHEIN UND MAIN

Anregungen zur genussvollen Einkehr

SOCIETÄTS
VERLAG

3. Auflage

Alle Rechte vorbehalten · Societäts-Verlag

© 2017 Frankfurter Societäts-Medien GmbH

Satz: Julia Desch, Societäts-Verlag

Umschlaggestaltung: Julia Desch, Societäts-Verlag

Umschlagabbildung: Peter Badenhop

Druck und Verarbeitung: CPI books GmbH, Leck

Printed in Germany 2017

ISBN 978-3-95542-249-3

INHALT

| | |
|--|-----|
| Vorwort | 7 |
| Zum Krug Eltville-Hattenheim | 8 |
| Druckwasserwerk Frankfurt | 12 |
| Halber Mond Heppenheim | 16 |
| Bootshaus Mainz | 20 |
| Alte Klostermühle Lich-Arnsburg | 24 |
| Depot 1899 Frankfurt | 28 |
| Hof Gimbach Kelkheim | 32 |
| Alte Ziegelei Großostheim | 36 |
| Frankfurter Haus Neu-Isenburg | 40 |
| Brentanohaus Oestrich-Winkel | 44 |
| Hofgut Laubenheimer Höhe Mainz | 48 |
| Friedberger Warte Frankfurt | 52 |
| Brauwerk Bad-Kreuznach | 56 |
| Landgasthof Rote Mühle Bad Soden/Ts. | 60 |
| Feldberghof Schmitten | 64 |
| Gasthof Zum Riesen Seligenstadt | 68 |
| Brauhaus Castel Wiesbaden | 72 |
| Daheim im Lorsbacher Thal Frankfurt | 76 |
| Wasems Kloster Engelthal Ingelheim | 80 |
| Weinstube im Römer Frankfurt | 84 |
| Bockshaut Darmstadt | 88 |
| Gasthaus Rudolph Liederbach/Ts. | 92 |
| Breuer's Rüdesheimer Schloss Rüdesheim | 96 |
| Markthaus Offenbach | 100 |

| | |
|--|------------|
| Die Scheuer Hofheim | 104 |
| Brauhaus Goldener Engel Ingelheim | 108 |
| Speisekammer Frankfurt | 112 |
| Brauhaus Graf Zeppelin Bad Homburg | 116 |
| Kanonesteppel Frankfurt | 120 |
| Schloss Schänke Eltville-Erbach | 124 |
| Schlappeseppel Aschaffenburg | 128 |
| Gutsschänke NeuhoF Dreieich-Götzenhain | 132 |
| Zum Bären Frankfurt | 136 |
| Klosterschänke Kloster Eberbach Eltville | 140 |
| Viehweide Hofheim | 144 |
| Dilthey Haus Wiesbaden | 148 |
| Gerbermühle Frankfurt | 152 |
| Ahrenshof Bad Vilbel | 156 |
| Gasthof Jagdschloss Platte Wiesbaden | 160 |
| Zum Löwen Frankfurt | 164 |
| Hockenberger Mühle Wiesbaden-Kloppenheim | 168 |
| Zum Hirsch Flörsheim | 172 |
| Oberschweinstiege Frankfurt | 176 |
| Bobbeschänkelche Wiesbaden | 180 |
| Lohrberg-Schänke Frankfurt | 184 |
| Proviantamt Mainz | 188 |
| Alt-Oberurseler Brauhaus Oberursel | 192 |
| Bastion von Schönborn Mainz-Kastel | 196 |
| Landgasthof Engel Schwabenheim | 200 |
| Gutsausschank im Baiken Eltville | 204 |
| Frankfurter Apfelwein Botschaft Frankfurt | 208 |
| Wirtshaus im Schloss Taunusstein/Wehen | 212 |
| Zum Riesen Miltenberg | 216 |
| | |
| Der Autor | 220 |

VORWORT

Das Gasthaus ist die Keimzelle deutscher Gastlichkeit. Als Treffpunkt für die dörfliche und städtische Nachbarschaft, als Ort der Begegnung und Unterhaltung, als Rast-Stätte für Fremde und Reisende spielt es seit Jahrhunderten eine zentrale Rolle im gesellschaftlichen Leben. Die Gastwirtschaft ist der Ort, an dem die Menschen zusammen essen und trinken – und im Wortsinne zusammenfinden. Das ist heute nicht anders als im Mittelalter, auch wenn sich seither nicht nur die Speisen und Getränke, sondern auch die Umgangsformen, Vorlieben und Gewohnheiten der Gäste und überhaupt die Umstände und das Leben verändert haben.

Der Wandel in der Gastronomie ist heute ebenso stetig wie unaufhaltsam. Es gibt immer wieder neue Ideen und Konzepte – aber die gute alte Speisegaststätte, das klassische Gasthaus gibt es trotzdem noch immer. An Rhein und Main besonders häufig. Manchmal präsentiert es sich ganz traditionell wie zu Großmutterns Zeiten, manchmal im modernen Gewand und zeitgemäßen Ambiente.

In diesem Führer haben alle diese Varianten Platz. Er ist als Ratgeber konzipiert, der sich an Neuankömmlinge im Rhein-Main-Gebiet ebenso wendet wie an Alteingesessene. Er erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, sondern ist als Orientierungshilfe gedacht für all jene, die Wert auf eine angenehme Atmosphäre und anspruchsvolle Küche legen und die offen sind für Neuentdeckungen und Empfehlungen.

Wiesbaden, im Frühjahr 2017, Peter Badenhop



ZUM KRUG

Hauptstraße 34
65347 Eltville-Hattenheim
Telefon 06723-99680
www.hotel-zum-krug.de
info@hotel-zum-krug.de

Öffnungszeiten: Mittwochs bis samstags von 12 bis 14 Uhr und von 18 bis 22 Uhr, sonntags von 12 bis 14 Uhr, montags geschlossen, dienstags von 18 bis 22 Uhr.

Parken: Für die Gäste gibt es einen kleinen Parkplatz hinter dem Haus, ansonsten ist es im Ortskern von Hattenheim ziemlich eng. Allerdings gibt es am Rheinufer, nur ein paar Gehminuten entfernt, genügend Stellplätze.

Gänsestopfleber im Weinhaus

Der Weinkeller ist eine Sensation. Er ist nicht nur groß und von beeindruckender Schönheit, er bietet vor allem eine unvergleichliche Auswahl. Die ältesten Flaschen stammen aus den zwanziger Jahren und sind inzwischen fast 100 Jahre alt, und vor allem das Sortiment an edelsüßen Tropfen ist in der gesamten Region kaum zu übertreffen. Entsprechend umfangreich ist die Weinkarte, die dem Gast im Weinhaus „Zum Krug“ präsentiert wird. Sie umfasst mehr als 600 Positionen, und entsprechend vinophil sind viele Stammgäste dieses Familienbetriebs, der sich in den vergangenen 75 Jahren zu einem der besten und renommiertesten Gasthäuser im Rheingau entwickelt hat. Herr der Weine ist Josef Laufer, der über die Jahre überaus



Familienbetrieb im historischen Haus



Rheingauer Gastlichkeit

klug eingekauft und so auch viele Tropfen im Angebot hat, die bei den Weingütern selbst gar nicht mehr zu bekommen sind.

Die Küche ist dagegen das Reich von Josef Laufer junior, der nach Lehrjahren in Australien, im Allgäu, in Heidelberg und auf der Stromburg bei Johann Lafer vor ein paar Jahren an den Herd des Traditionsgasthauses zurückgekehrt ist und den Stil des Hauses behutsam weiterentwickelt hat. Geboten wird nach wie vor die typische anspruchsvolle deutsche Hochküche mit französischem Einfluss, etwa wenn die schlichte, aber großartige Rinderkraftbrühe mit Markklößchen oder die hausgemachte Gänsestopfleber-Terrine mit Quittenbrot auf den Tisch kommen oder der berühmte Sauerbraten vom Weiderind mit Kartoffelklößen

und Preiselbeeren serviert wird. Aber der Juniorchef setzt auch neue Akzente, etwa wenn er hausgemachte Pastrami mit Rotkrautsalat oder sautierte Kalbsnieren in Gorgonzola-Schaum mit Petersilienwurzel und Fenchelpollen-Polenta unter die Leute bringt – und von den passenden Tropfen aus dem hauseigenen Keller begleiten lässt.



Das Niveau, das Vater und Sohn mit diesem kulinarischen Programm präsentieren, bieten sie ihren Gästen im Übrigen auch mit ihrem kleinen, aber feinen Hotelbetrieb. Für den haben sie schon vor einigen Jahren das direkt an die alte Weinwirtschaft angrenzende alte Rathaus von Hattenheim mit modernen, individuellen Zimmern und schönen Veranstaltungsräumen ausgestattet und so ein bemerkenswertes Gesamtensemble geschaffen.

Tradition in Hattenheim

EMPFEHLUNG:

In direkter Nachbarschaft zum Hotel und Restaurant befindet sich das Weingut Georg Müller Stiftung. Dessen historischer Gewölbekeller beherbergt eine sehenswerte Ausstellung aus Installationen und Lichtobjekten, Malerei und Skulpturen verschiedener Künstler. Öffnungszeiten und Führungen unter www.georg-mueller-stiftung.de.



DRUCKWASSERWERK

Rotfeder Ring 16

60327 Frankfurt

Telefon 069-256287700

www.restaurant-druckwasserwerk.de

info@restaurant-druckwasserwerk.de

Öffnungszeiten: Montags bis freitags von 11.30 bis 15 Uhr und 15.30 bis 24 Uhr, samstags von 18 Uhr an und sonntags von 10 Uhr an.

Parken: Direkt neben dem Lokal gibt es einen Parkplatz, der ist allerdings schnell belegt, vor allem abends, wenn das Haus voll ist.

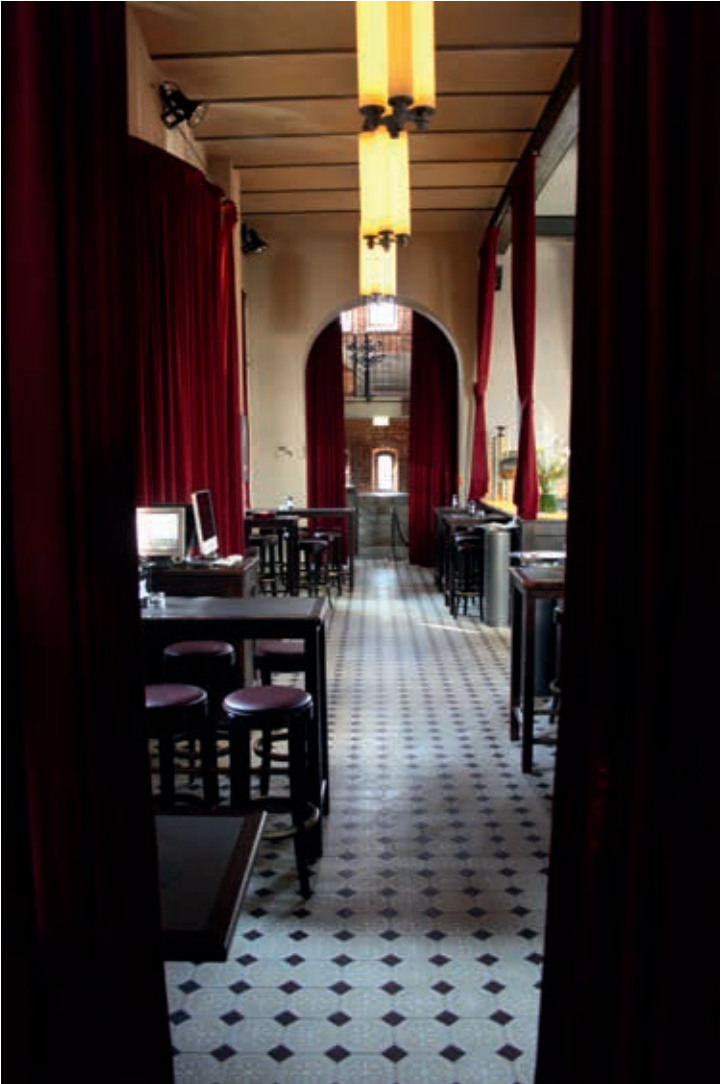
Alte Halle am Westhafen

Schon das Entree ist großartig. Die Industriearchitektur des historischen Backsteinbaus entfaltet ihren unvergleichlichen Charme auch beim hundertsten Besuch im „Druckwasserwerk“. Wer in Frankfurt Gäste von auswärts stilvoll ausführen will, der findet hier im Westhafen einen geeigneten Ort: Er bietet eine beeindruckende Kulisse, gute Küche, ausgesuchte Weine und ein durchaus weltstädtisches Ambiente. Kein Wunder, dass auf dem knapp bemessenen Parkplatz vor der Tür vor allem teure Autos stehen und die Stöckelschuh-Dichte im Inneren des Lokals bemerkenswert hoch ist.

Dem Publikumszuspruch angemessen sind auch die Preise. Mancher Gastwirt auf dem Lande würde sich die Augen rei-



Beeindruckend: die alte Maschinenhalle



Saniert: der historische Backsteinbau

ben, angesichts dessen, was die Leute in der 13 Meter hohen, ehemaligen Maschinenhalle ohne Murren auf den Tisch legen – für Klassiker der deutschen Küche und eine Auswahl amerikanischer Steaks. Aber so ist das nun einmal in einer Metro-
pole, und an der Qualität der Speisen, die von der Küchenbrigade zubereitet werden, ist tatsächlich nichts auszusetzen. Das zeigt sich beim in Butterschmalz gebratenen Wiener Schnitzel mit deftigem Kartoffelstampf und Gurkensalat ebenso wie bei den geschmorten Schweinebäckchen mit Baby-Rote-Bete oder dem Sauerbraten vom Rinderfilet mit Rosenkohl-Kartoffel-Püree und Vanille-Möhren. Sehr beliebt ist bei den Gästen auch die Barbarie-Entenbrust mit Süßkartoffeln-Plätzchen und Spitzkohl, sie steht auf der bewußt klein gehaltenen Karte für den überregionalen Blick der Küche, ebenso wie zum Beispiel das kleine Pasta-Säckchen mit Trüffelüllung und Roquefortcreme.

Bei den Gästen kommt diese Mischung aus Bodenständigkeit und Anspruch sehr gut an. Viele kommen schon mittags zum schnellen Geschäftsessen, abends ist die Stimmung schnell gelöst und erfüllt die große, alte Halle mit Lebendigkeit. Bei schönem Wetter verlagert sich das Treiben auch vor die Tür. Dort stehen im Sommer zahlreiche Tische und Stühle, und direkt am Mainufer gibt es sogar einen kleinen Sandstrand mit Liegestühlen. Hier lassen sich mit Blick auf den dahinziehenden Strom stilvoll ein paar Drinks genießen.

EMPFEHLUNG:

Unbedingt einen Versuch wert ist der große Sonntagsbrunch mit seinem sehr üppigen Büffet, das an jedem Wochenende und an ausgewählten Feiertagen für die Gäste aufgebaut wird.



HALBER MOND

Ludwigstraße 5
64646 Heppenheim
Telefon 06252-126848
www.halber-mond.com
info@halber-mond.com

Öffnungszeiten: „Restaurant 1847“ täglich von 11 bis 23 Uhr, „Cha da fö“ vom 15. Oktober bis 30. April dienstags bis samstags von 18 bis 23 Uhr.

Parken: Direkt am Brauhaus gibt es einen großen Parkplatz.

Bockbier im Haus der Demokratie

Dieses Haus hat Geschichte geschrieben. Nicht als Hotel, Restaurant oder Brauhaus, sondern als Tagungsort der „Heppenheimer Versammlung“ im Jahr 1847 – einem der wegweisenden Treffen liberaler Kräfte vor der deutschen Märzrevolution. Viele der Teilnehmer, die damals im „Halben Mond“ zusammenkamen, um für Bürgerrechte und die deutsche Einigung zu streiten, wurden ein Jahr später Abgeordnete in der Frankfurter Nationalversammlung. Heute erstrahlt der Bau im Herzen Heppenheims in alter Pracht, und der Gasthof, der schon im 17. Jahrhundert Ziel vieler Reisender war, erlebt eine bemerkenswerte Renaissance. Seit der 2008 begonnenen Renovie-



Handwerkskunst: die Braukessel